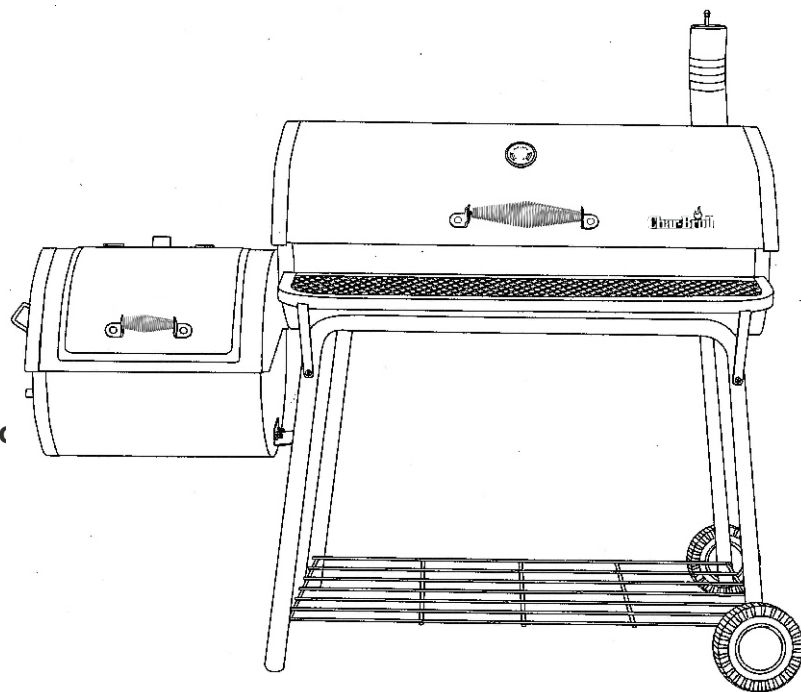


Char-Broil®

AMERICAN GOURMET DELUXE



Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

Guía del producto Modelo 10201566

Tiempo estimado de armado: 1 hora

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES



ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.



ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.



ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.



ADVERTENCIA:

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Las siguientes son marcas registradas por W.C. Bradley Co. ante la Oficina de patentes y marcas comerciales de Estados Unidos: Char-Broil®; America's Legendary Barbecue Company®; American Gourmet®; Bandera®; BrushHawg®; CB940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; DiamondFlame®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Fireball®; Firenzy®; FlavorMaster®; Grill2Go®; Grill2Go® Express®; Grill Lovers®; H2O Smoker®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Oklahoma Joe's®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Precision Flame®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; The Big Easy®; The Minute Grill®; Trentino®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:



AUTO-CLEAN™

Las siguientes marcas comerciales pertenecen a W.C. Bradley Co.: Commercial Series™; Designer Series™; Grill2Go® Advantage™; Longhorn™; Double Chef™; QuickSet™; Ready When You Are™; Hog and Yard Bird™; You Bring the Party™; SureFire™; Universal Grill Parts™. TEC™ es una marca comercial de Tec Infrared Grills.

Protegido por una o más de las siguientes patentes en Estados Unidos: 4,989,579; 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,114,666; 6,135,104; 6,209,533; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,863,100; 6,935,327; 6,951,213; 6,992,935; 7,047,590; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148; D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canadá: 87,743; 87,744; 97,504; 99,355; 102,037; 104,200; 2,315,567; 2,336,036; Francia: 010,231; 010,422; 010,590; 010,849; 1,089,646; Alemania: 1,089,646; Corea del Sur: 384,565; China: 99,127,066.5; Reino Unido: 2,099,402; 1,089,646. Otras patentes en trámite. © 2008 W.C. Bradley Company

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en www.charbroil.com/register

42804550 - 12/15/09

ÍNDICE

Información de inscripción de la garantía	1
Para su seguridad	2
Símbolos de seguridad	2
Preparativos para usar su parrilla	3
Consejos para cocinar	4
Mantenimiento del ahumador	5
Garantía limitada	6
Lista de piezas / vista esquemática	7
Armado	8-21
Tarjeta de inscripción	24

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.



PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.



EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.



- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.



PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.



Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protégase debidamente para no sufrir quemaduras. No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.



Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA SMOKER

Antes de cocinar con su parrilla Smoker, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .

a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 2 libras de carbón (aproximadamente 20 briquetas). Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra

Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra

Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás

Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite

Ternera - Madera de árboles frutales, parra

Pescado y mariscos - Aliso, mezquite, sasafrás, parra

Verduras - Mezquite

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

- 1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 20 briquetas) para encender el fuego.
- 2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
- 3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
- 4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
- 5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
- 6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

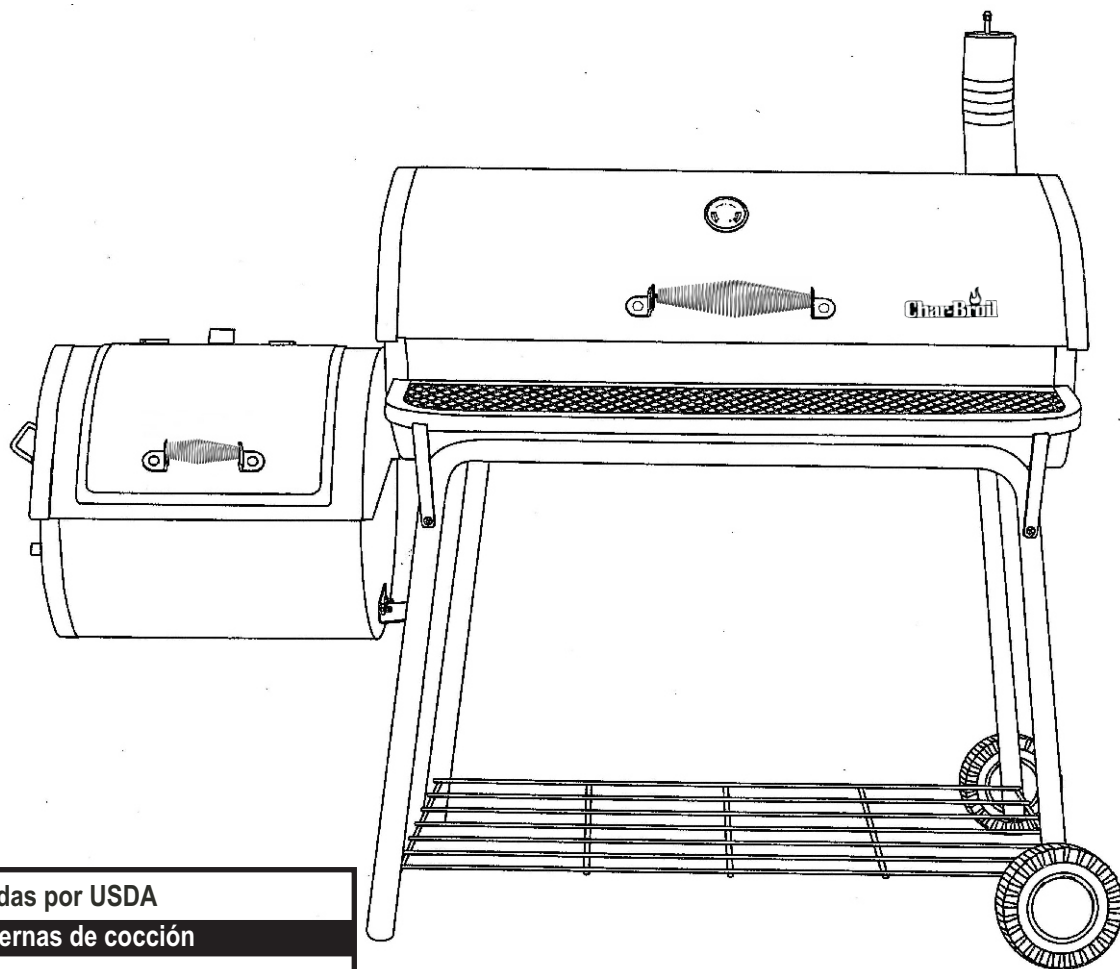
TEMPERATURA DE LOS CARBONES			
Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones			
		rango de temperatura (°F)	pistas visuales
 CARBONES CALIENTES	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
 MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
 CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
 CARBONES TIBIOS	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTÉ LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



Recomendadas por USDA Temperaturas internas de cocción

Carne molida

Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	160° F
Pavo, pollo.....	165° F

Carne fresca de vaca, ternera, cordero

Poco cocido.....	145° F
Medio cocido.....	160° F
Bien cocido.....	170° F

Aves de corral

Pollo y pavo, entero.....	165° F
Trozos de ave.....	165° F
Pato y ganso.....	165° F

Carne fresca de cerdo

Medio cocido.....	160° F
Bien cocido.....	170° F

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	90 días a partir de la fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

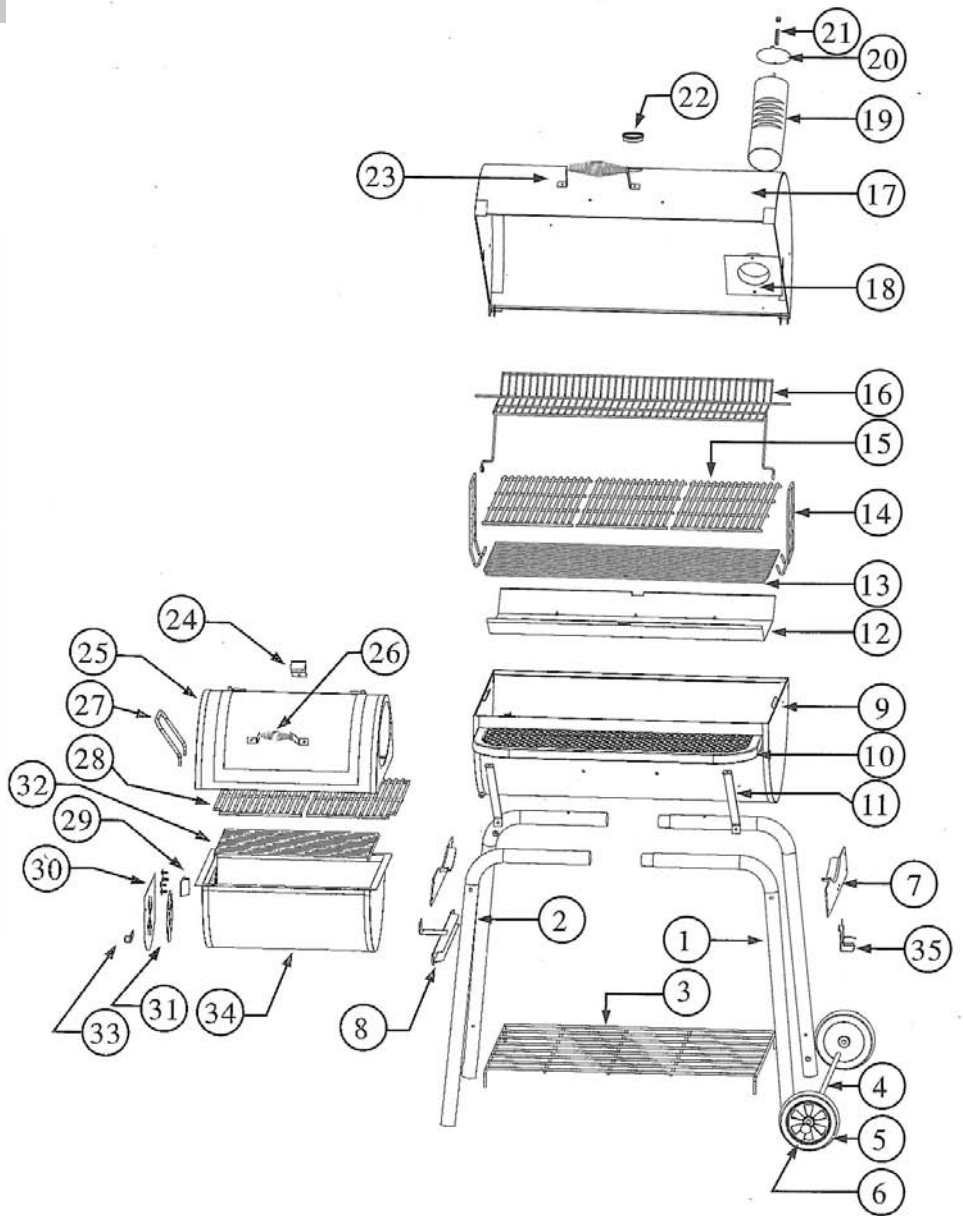
Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

WS_1 SPAN Rev03

LISTA DE PIEZAS

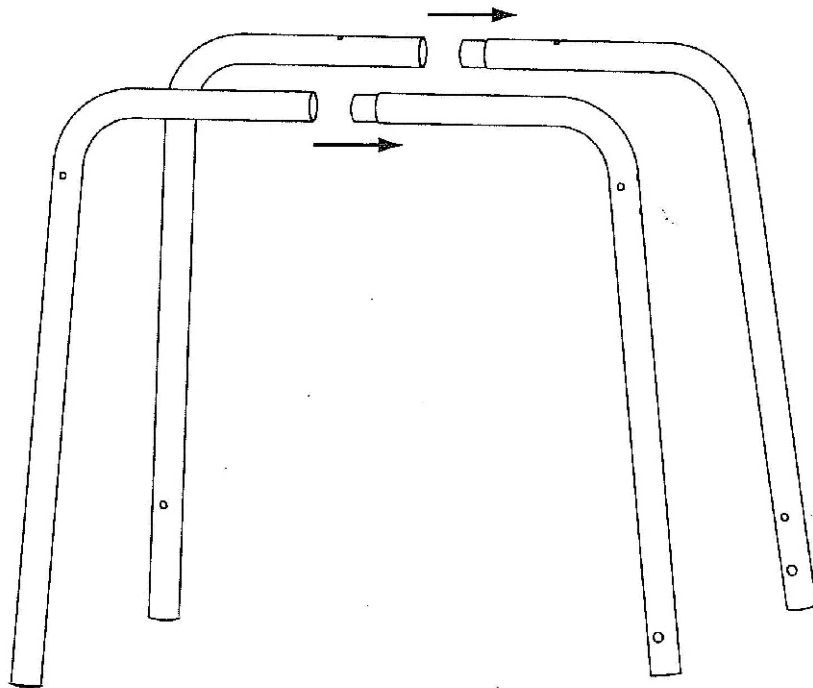
- ① 1 Derecho de Piernas
- ② 1 Izquierda Piernas
- ③ 1 Estante
- ④ 1 Eje
- ⑤ 2 Ruedas
- ⑥ 2 Tapas para las ruedas
- ⑦ 2 Aparatos ortopédicos
- ⑧ 1 Apoyo de caja de fuego
- ⑨ 1 Base para la parrilla
- ⑩ 1 Frente Plataforma
- ⑪ 2 Frente Table admite
- ⑫ 1 Bandeja de carbón
- ⑬ 1 Ralle de carbón
- ⑭ 2 Rallar Ajustador
- ⑮ 3 Parrillas para cocinar
- ⑯ 1 Calentamiento Rack
- ⑰ 1 Parrilla Tapa
- ⑱ 1 Chimenea soporte
- ⑲ 1 Chimenea
- ⑳ 1 Pila de humo del obturador
- ㉑ 1 Primavera
- ㉒ 1 Indicador de temperatura
- ㉓ 1 Parrilla tapa Mango
- ㉔ 1 Incendio cuadro Tapa Stop
- ㉕ 1 Incendio Tapa
- ㉖ 1 Incendio caja tapa Asa
- ㉗ 1 Pulse Mango
- ㉘ 2 Caja de fuego las parrillas de cocción
- ㉙ 1 Incendio cuadro Puerta de Bisagra
- ㉚ 1 Caja de fuego de puertas
- ㉛ 1 Caja de fuego aéreo de obturación
- ㉜ 1 Caja de fuego de carbón de parrilla
- ㉝ 1 Incendio cuadro Door Latch
- ㉞ 1 caja de fuego Base
- ㉟ 1 Copa de Grease



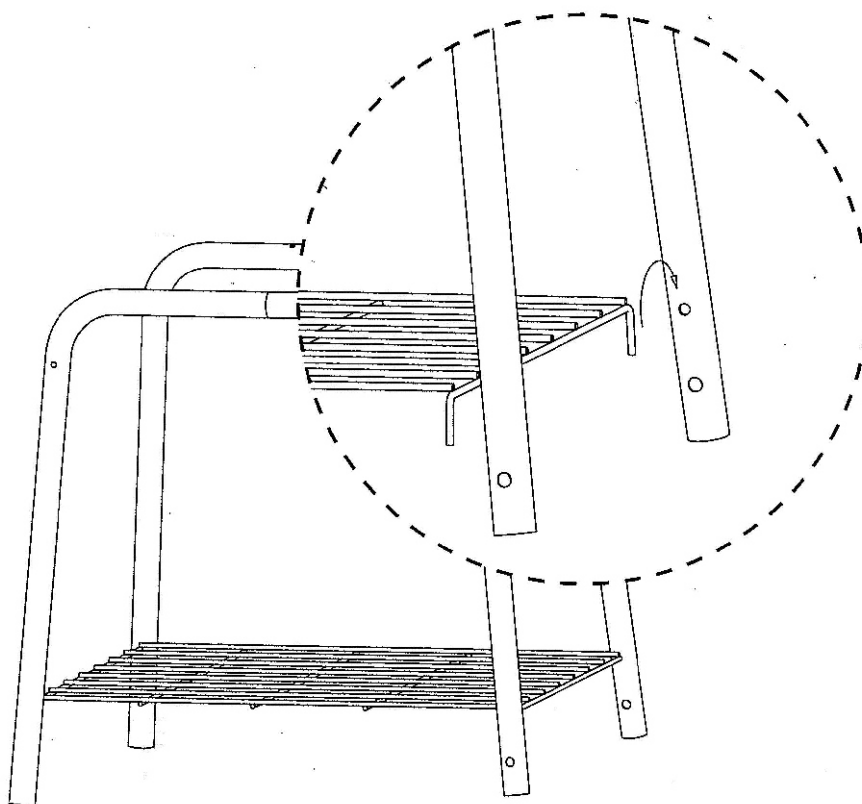
ASAMBLEA

- 1** PRIMERO, conseguir un ayudante! Esta unidad es pesado y requiere de una segunda persona para levantar y mover. A continuación, elija una ubicación adecuada para el trabajo. Abra la caja y cortar las esquinas para que la caja establece plana. Esto le dará una superficie de protección durante el montaje.

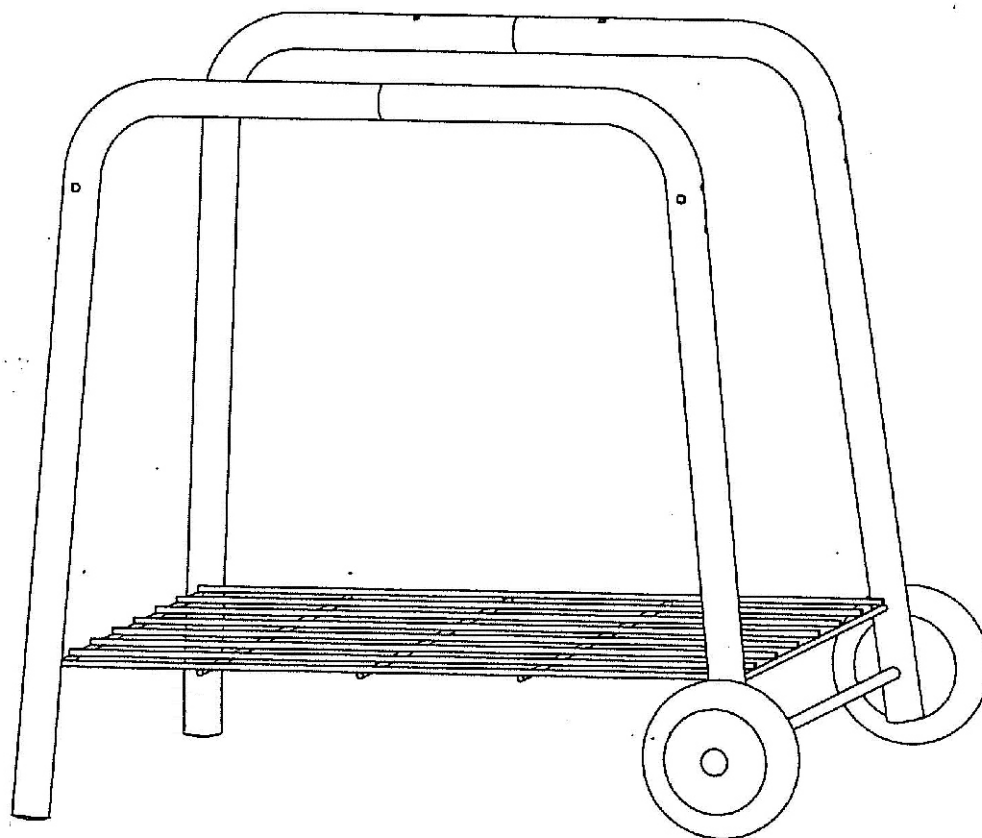
Conectar derecho (artículo # 1) y pierna izquierda (Item # 2) juntos (2 pares). Par de patas delanteras tendrá 2 agujeros extra para la plataforma delantera acoge como se ilustra. No apriete totalmente los tornillos hasta que se complete el Paso 6.



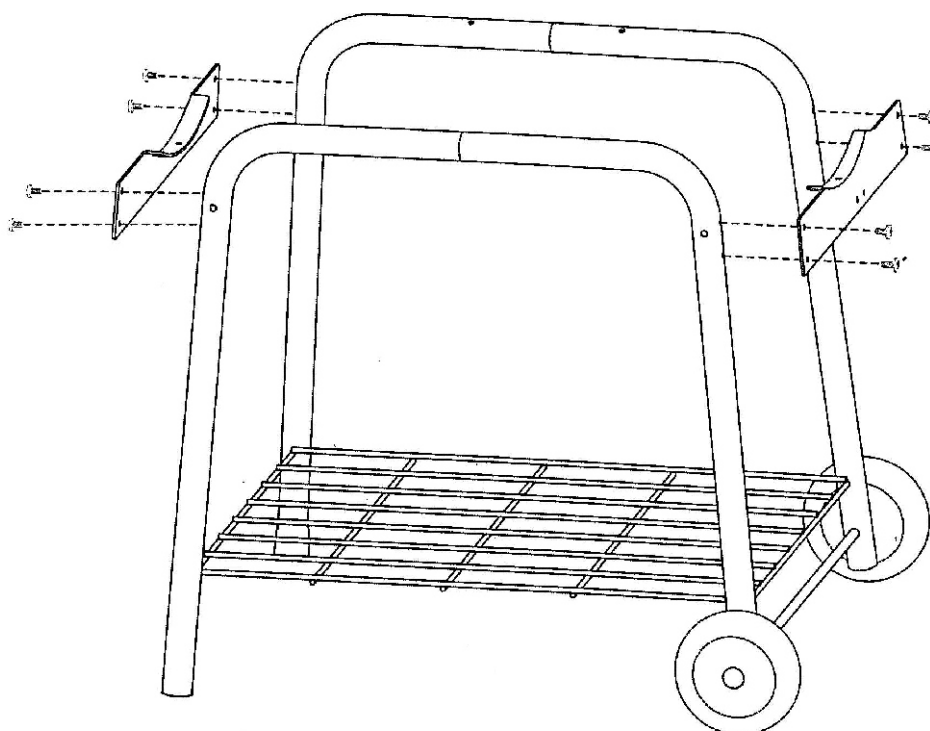
- 2** Estante inferior de inserción (# 3) en los agujeros en el interior de las piernas. No apriete totalmente los tornillos hasta que se complete el Paso 6.



- 3** Coloque la barra del eje (Item # 4) a través de los orificios de la pierna derecha. Ponga las ruedas (Item # 5) en la varilla de eje (Item # 4) y poner las tapas de las ruedas (Item # 6) sobre la varilla del eje termina.

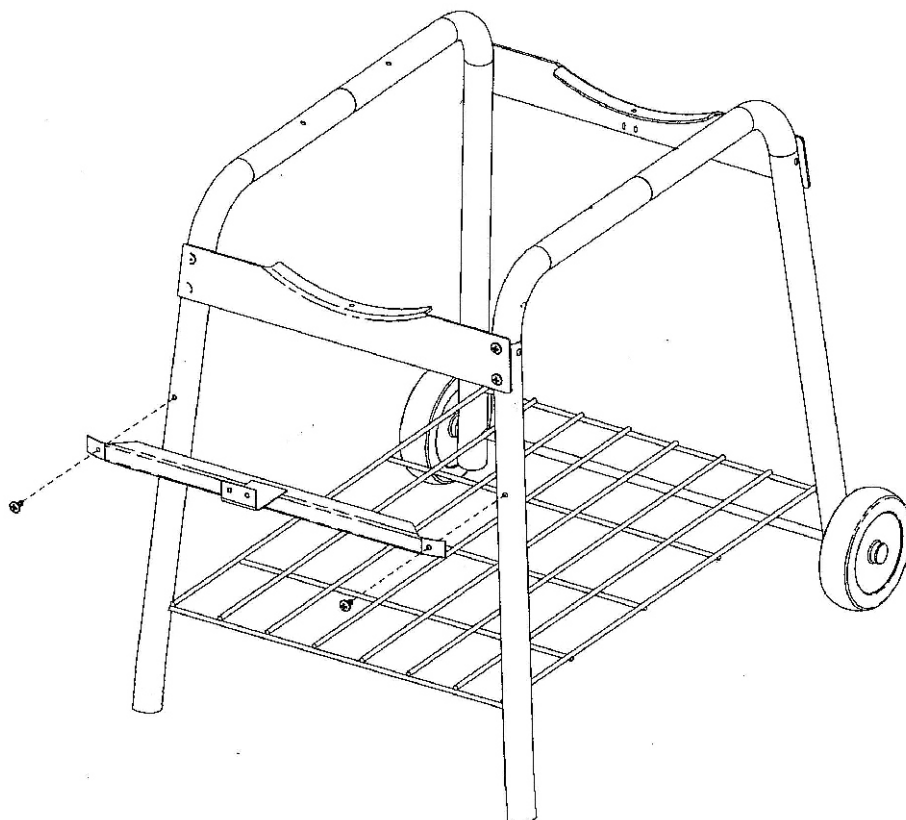


- 4** Instalación de aparatos ortopédicos (Item # 7), con brida de apoyo hacia el centro de la parrilla, en las piernas con ocho M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. No apriete totalmente los tornillos hasta que se complete el Paso 6.



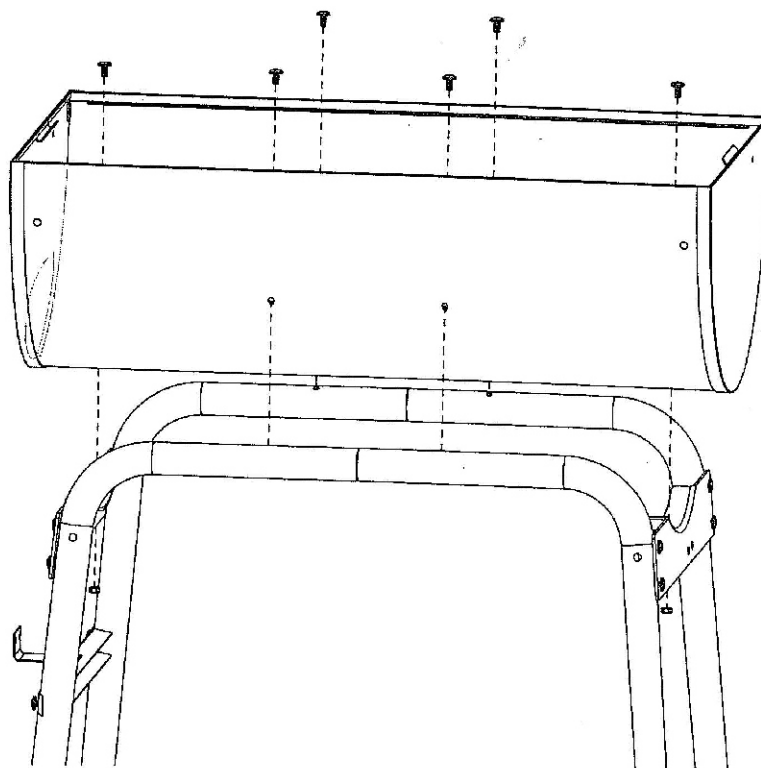
NOTA: refuerzo de pierna con dos agujeros para la taza de la grasa debe ser montado en el lado derecho de la parrilla de las piernas.

- 5** Instalación de soporte de apoyo caja de fuego (artículo # 8) en los orificios de la pierna izquierda con dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. No apriete los tornillos hasta que se complete el Paso 6.

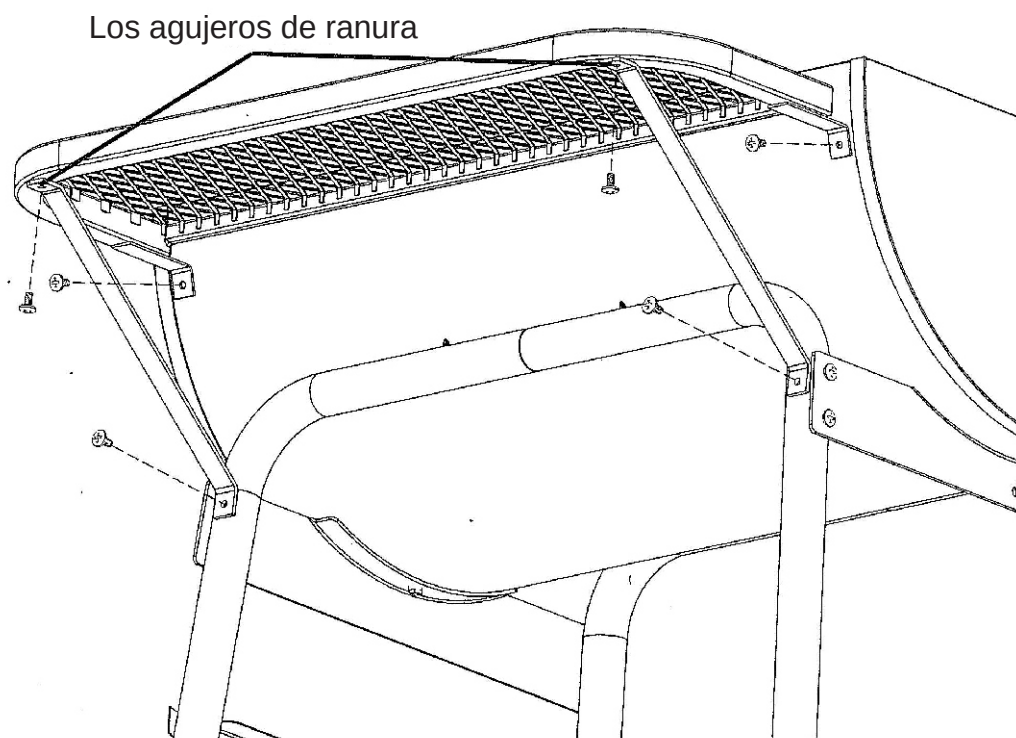


- 6** Instale la parrilla de base (artículo # 9), con la apertura de caja de fuego hacia el lado izquierdo, en la parte superior de las piernas, utilizando cuatro de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. Instale dos tornillos M6 x 15mm Phillips y tuercas hexagonales M6 a través de la parrilla de base (artículo # 9) y la brida en aparatos ortopédicos (Item # 7) ..

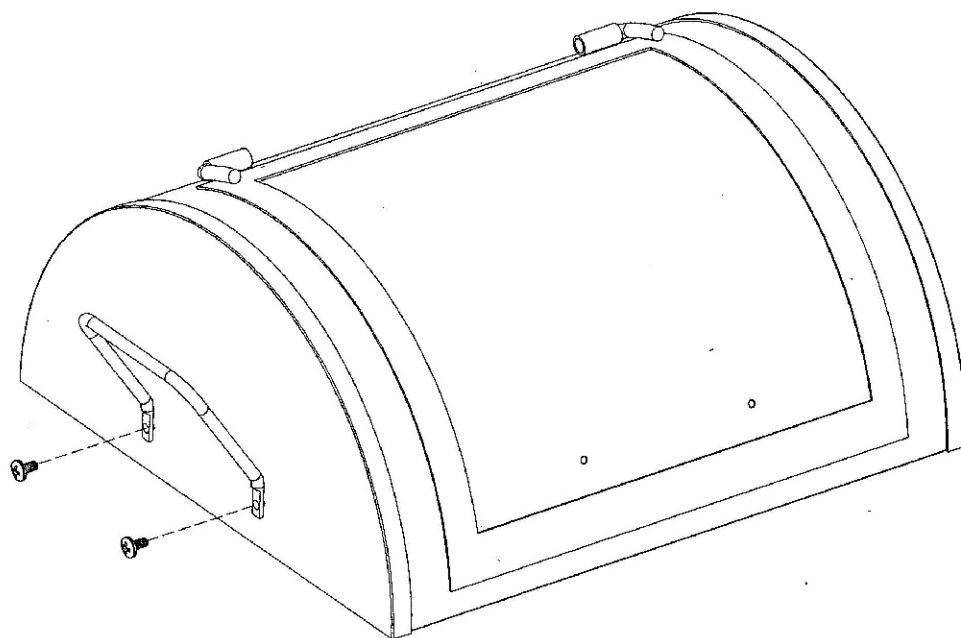
TOTALMENTE Apriete todos los tornillos y tuercas EN ESTE MOMENTO.



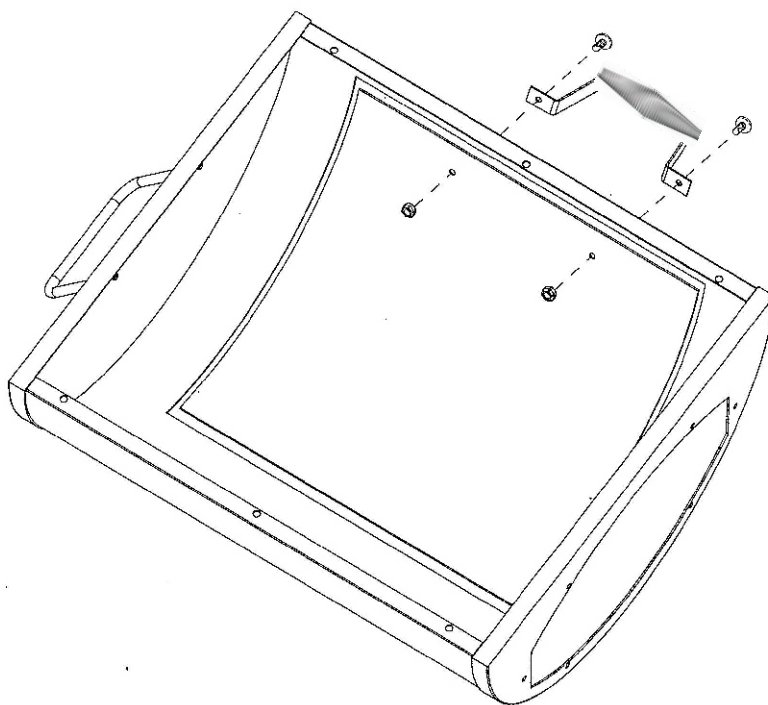
- 7** Coloque la plataforma delantera (Item # 10) al frente de la parrilla de base utilizando dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. Adjuntar soporte de mesa (Item # 11) con orificios alargados hacia la plataforma delantera con cuatro M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.



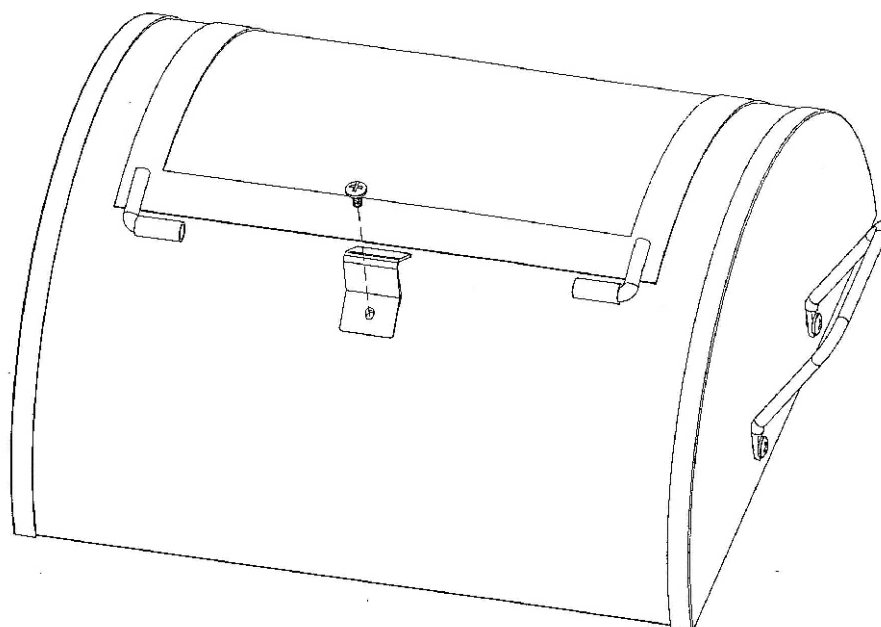
- 8** Adjuntar impulsor manejar (Item # 27) en la tapa de caja de fuego (artículo # 25) utilizando dos tornillos M6 x 15 mm Phillips.



- 9** Adjuntar pequeños manejar (Item # 26) para la tapa de caja de fuego con dos M5 x 12mm tornillos de cabeza Phillips y tuercas hexagonales M5.



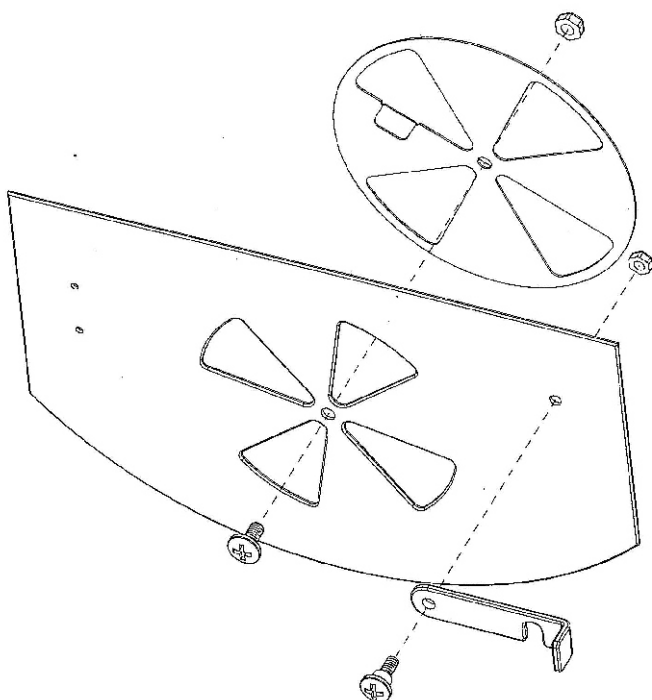
- 10** Coloque la tapa de caja de fuego (artículo # 24) con uno M5 x 12mm tornillos de cabeza Phillips y la tuerca hexagonal M5.



11

Adjuntar obturador de aire (Item # 31) en la puerta del fogón (Item # 30) con uno de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips y la tuerca hexagonal M6. No apriete en exceso del obturador de aire, del obturador de aire debe circular libremente.

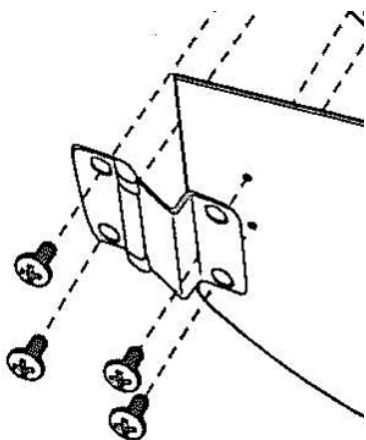
Adjuntar cierre de la puerta (Item # 33) con uno M5 x 12 mm Phillips hombro cabeza del perno y tuerca hexagonal M5 como se ilustra.



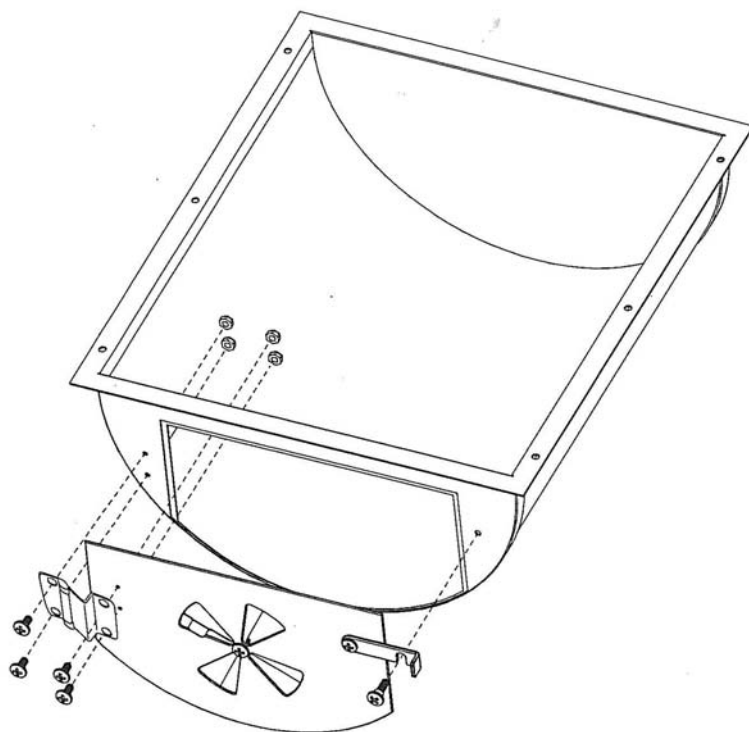
12

Conectar puerta del fogón bisagra (Item # 29) en el exterior de la puerta (Item # 30) y la base de caja de fuego (artículo # 34) con cuatro M5 x 12mm tornillos de cabeza Phillips y tuercas hexagonales M5.

Conecte un M6 x 15mm Phillips hombro cabeza del perno en la base de caia de fuego (artículo # 34) para el cierre de la puerta (Item # 33)

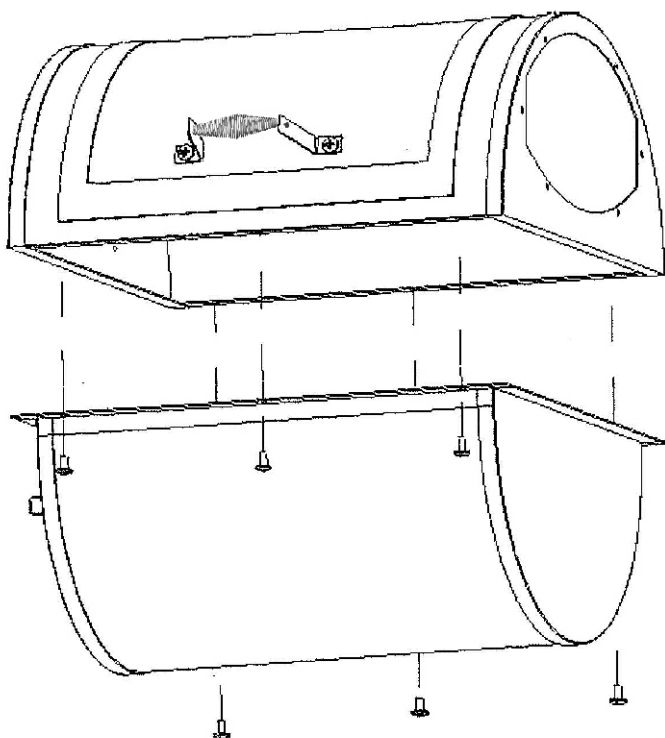


Tenga en cuenta la orientación de la bisagra.



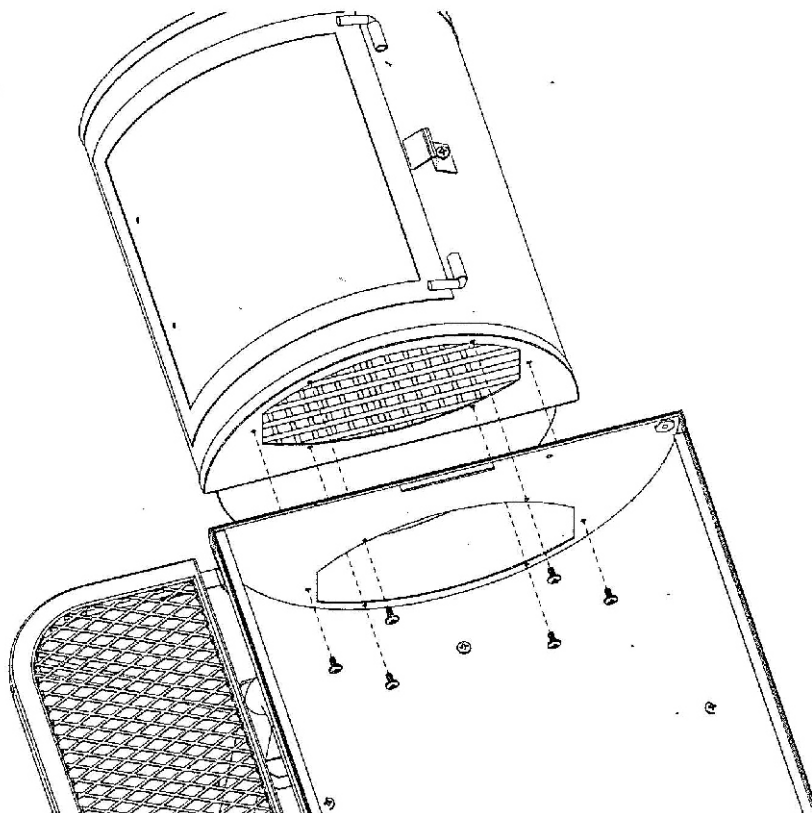
13

Conecte la tapa caja de fuego (artículo # 25) y la base de caja de fuego (artículo # 34) con seis M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.

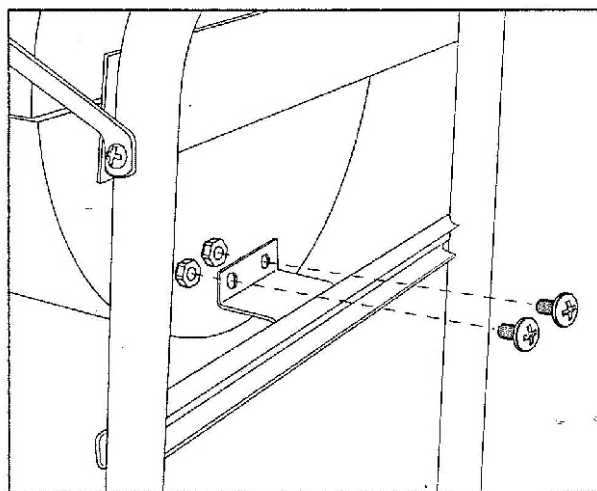
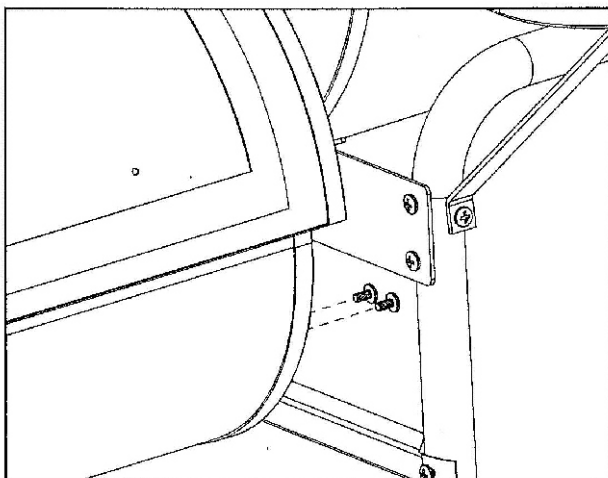


14

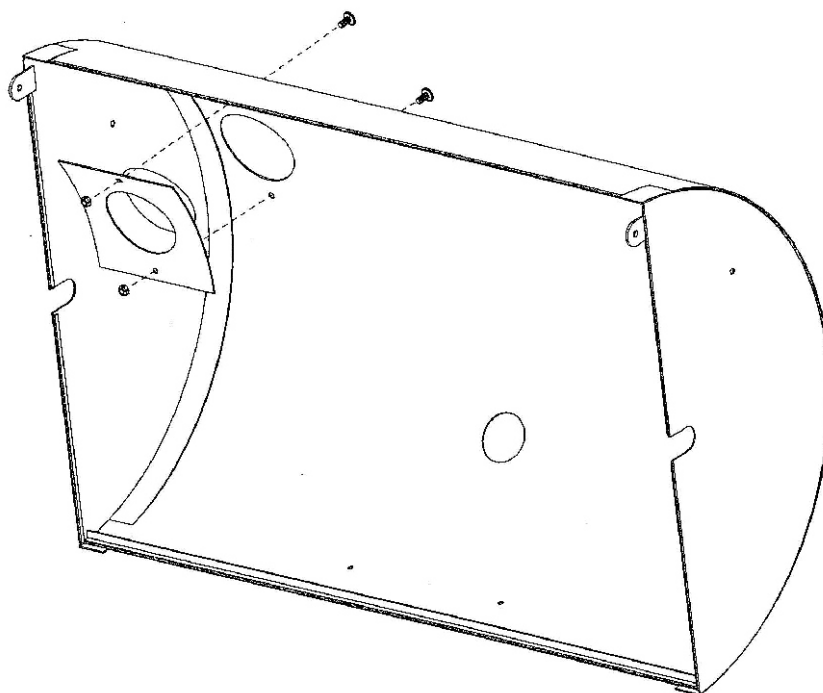
Conecte fogón y parrilla de base (artículo # 9) junto con seis de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.



- 15** Conecte el apoyo cámara de combustión (Item # 8) con la base de caja de fuego (artículo # 34) utilizando dos tornillos M6 x 15 mm Phillips y tuercas hexagonales M6.

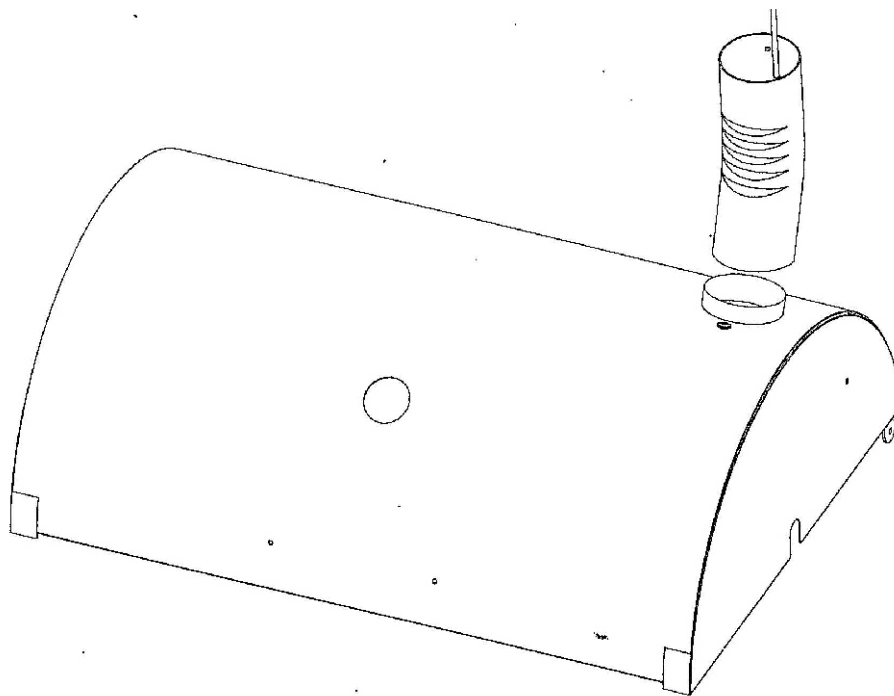


- 16** Instalación de soporte de chimenea (Item # 18) en la parrilla tapa (Item # 17 con dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips y tuercas hexagonales M6.



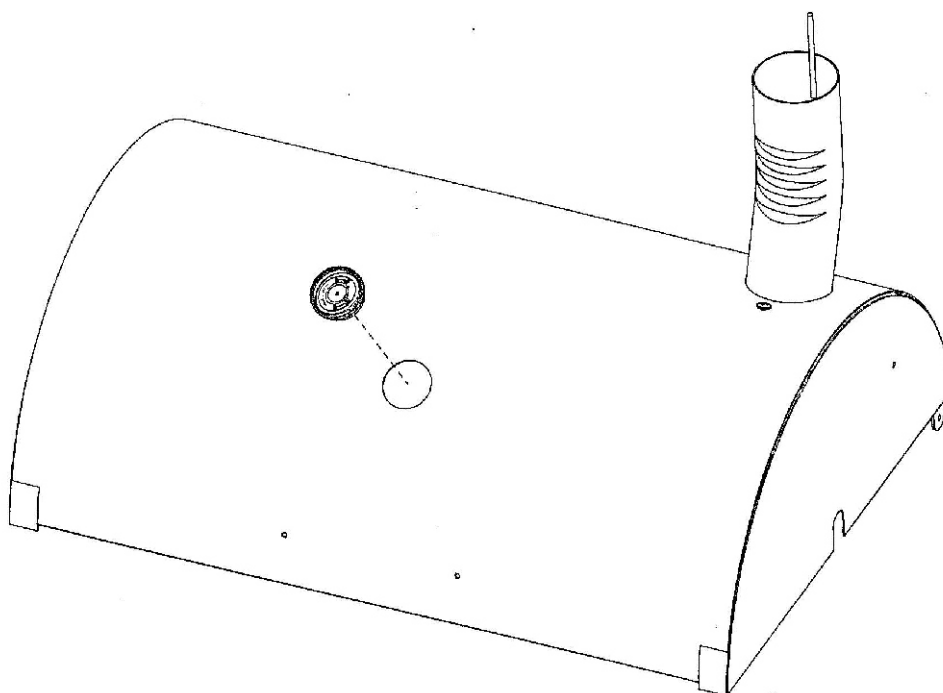
17

Instalación de chimenea (Item # 19) en el soporte de chimenea (Item # 18).



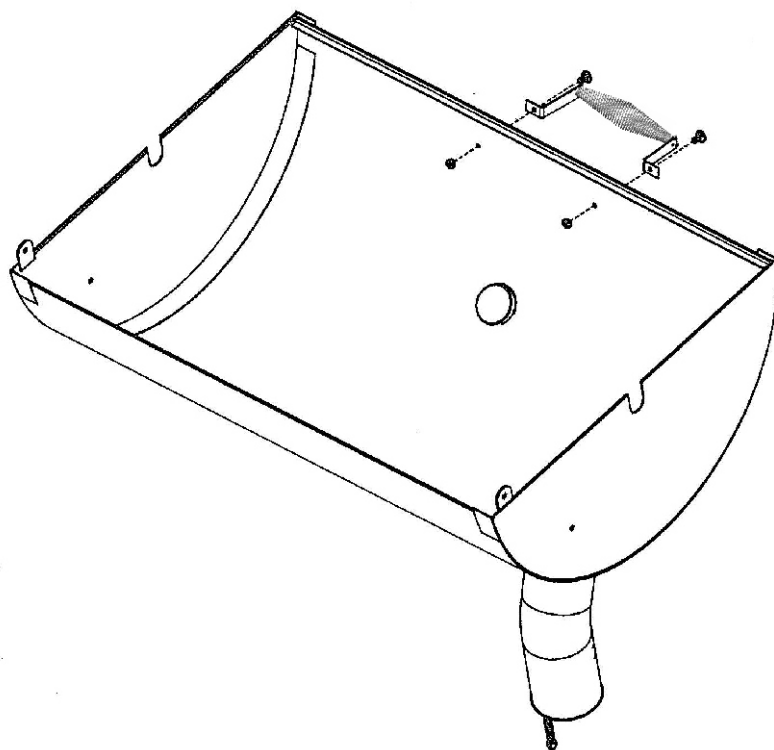
18

Para instalar el medidor de la temperatura (Item # 22), en el agujero centro de la tapa en el asador (Item # 17), a continuación, gírela hacia la derecha a la posición vertical.



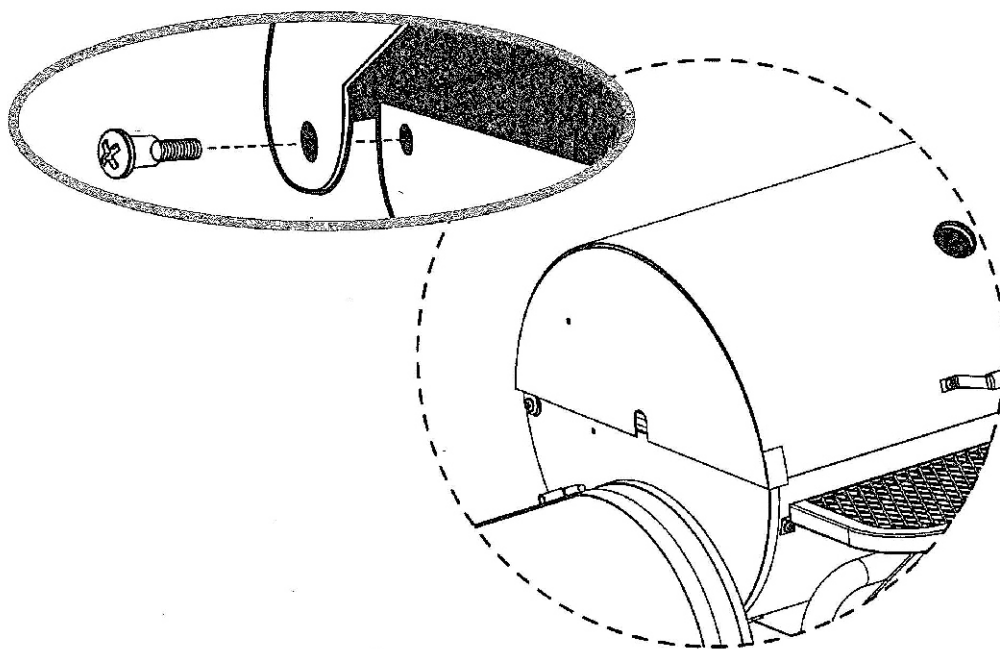
19

Coloque la parrilla tapa de la gestión (Item # 23) utilizando dos tornillos M6 x 15 mm Phillips y tuercas hexagonales M6.



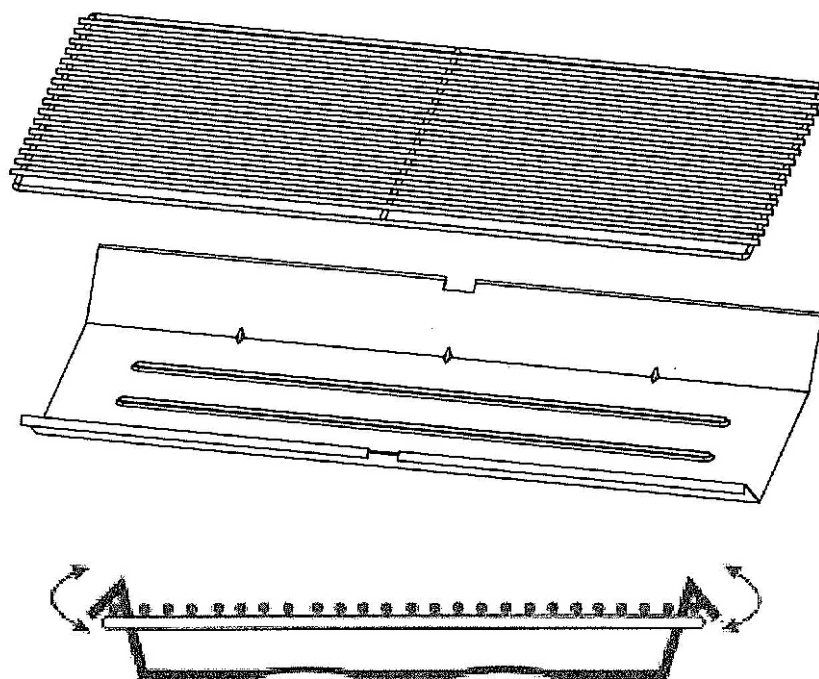
20

Instale la parrilla tapa (Item # 17) en la parrilla de base (artículo # 9) utilizando dos tornillos M8 x 23 mm Phillips hombro cabeza.



21

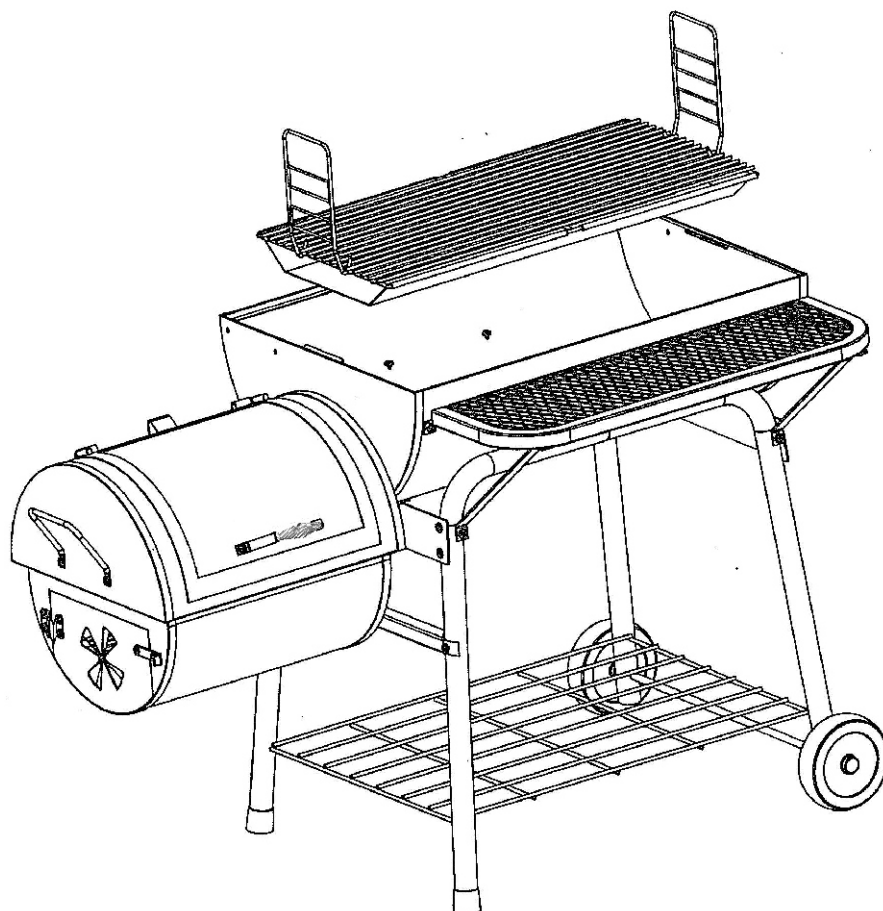
Coloque la bandeja de carbón (Item # 12) a la parrilla de carbón (Item # 13) conectando los bordes bandeja en el marco de la parrilla.



Vista del extremo

22

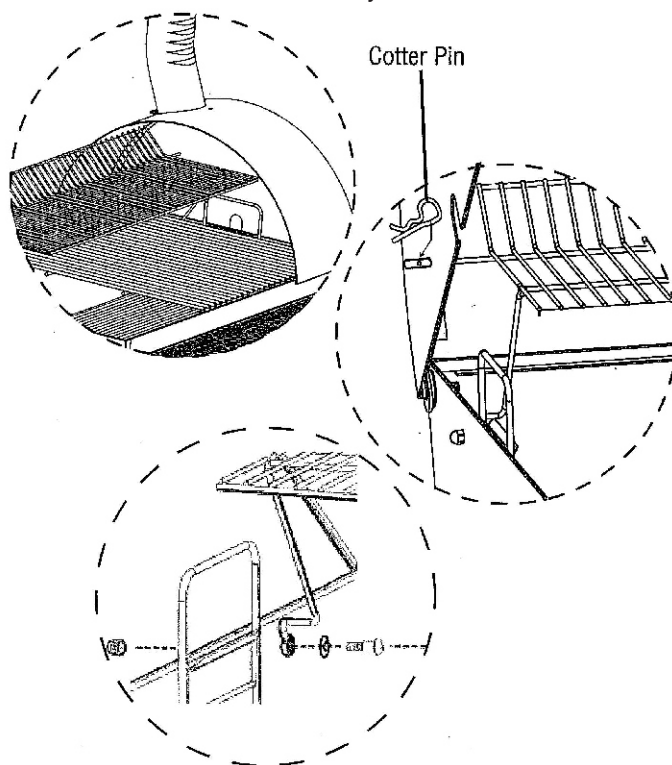
Ajustadores de utilizar la parrilla de carbón vegetal (Item # 14) para disminuir la Asamblea parrilla de carbón vegetal en la parrilla de base (artículo # 9). Resto de la parrilla de carbón vegetal ajustadores apoya en la parrilla de base (artículo # 9).



23

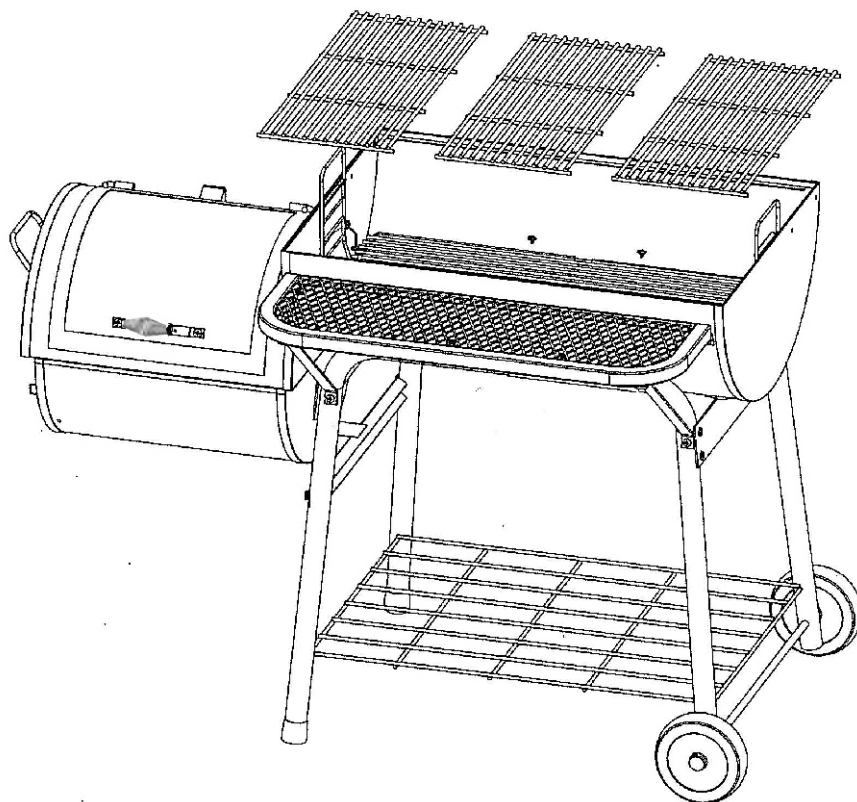
Instale el estante de calentamiento (Item # 16) dentro de la parrilla tapa (Item # 17). Inserte las chavetas en los orificios de la parte exterior de la tapa de la parrilla (Item # 17).

Alinear los orificios del brazo calentamiento bastidor de apoyo con los agujeros en el panel lateral de la parrilla de base (artículo # 9). El uso de dos tuercas M6, dos arandelas M6, y dos de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips hombro.



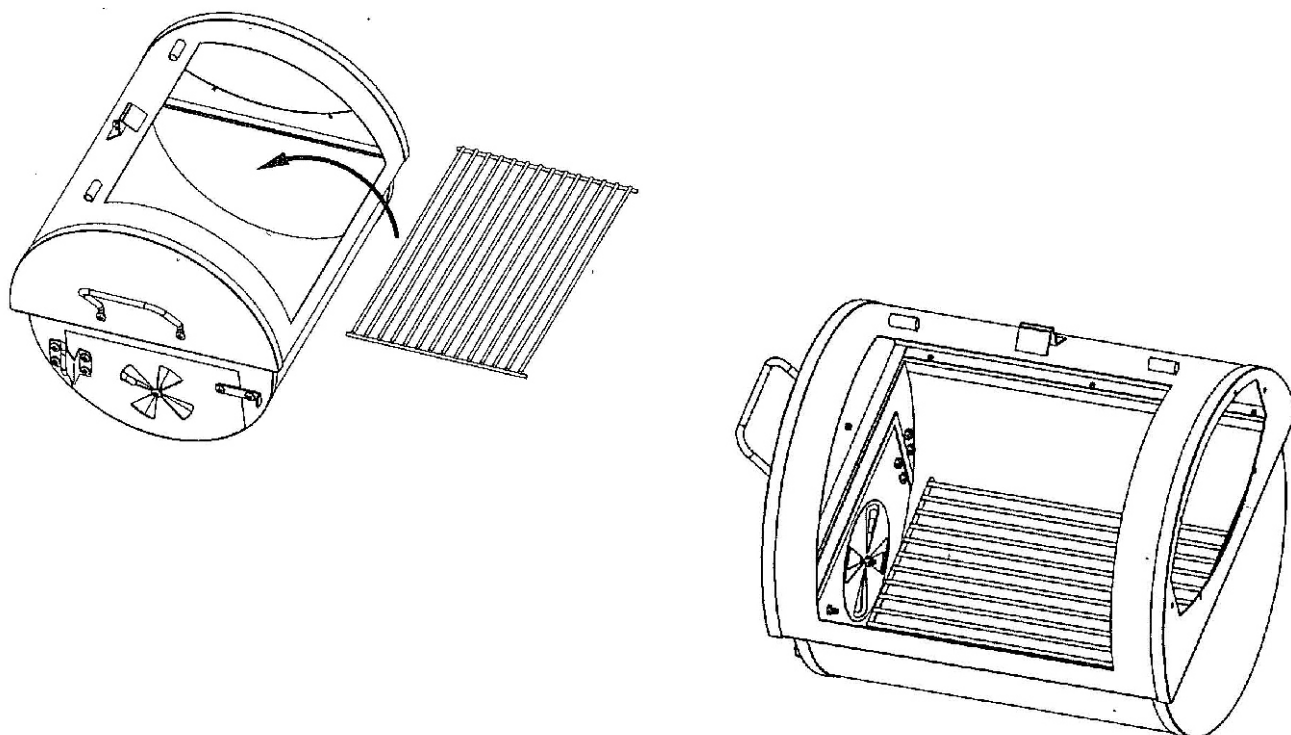
24

Coloque las parrillas de cocción (Item # 15) en los labios de apoyo de la parrilla de base (artículo # 9).



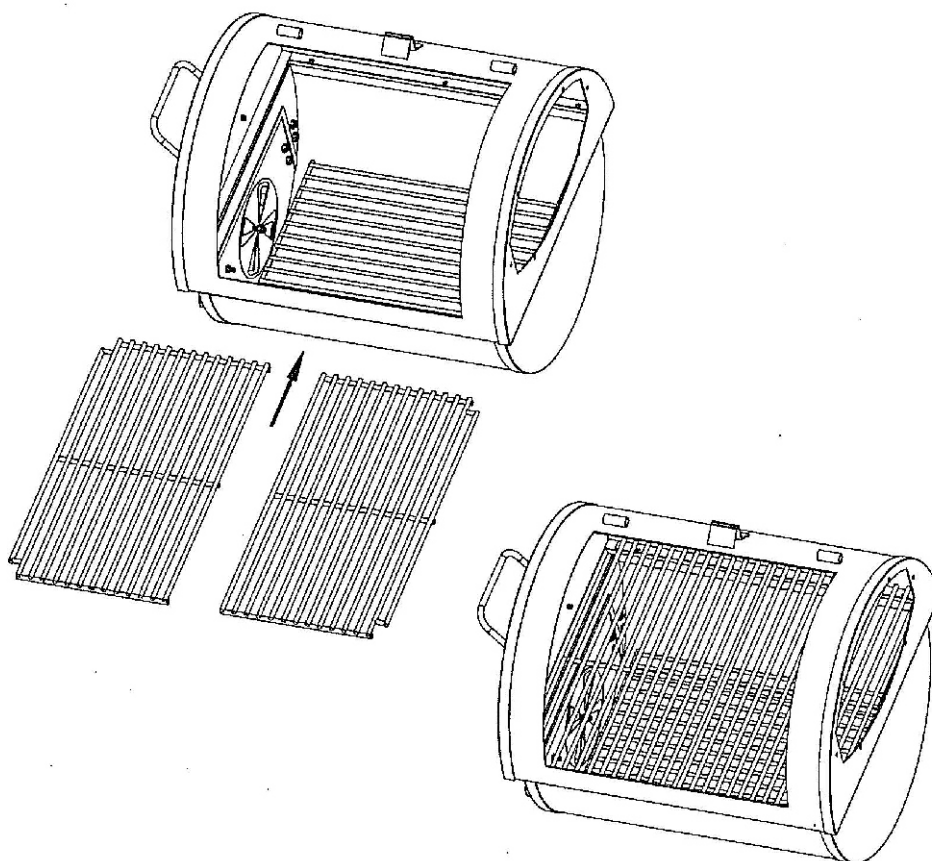
25

Coloque la parrilla fogones de carbón (Item # 32) dentro de la parte inferior de la caja de fuego.



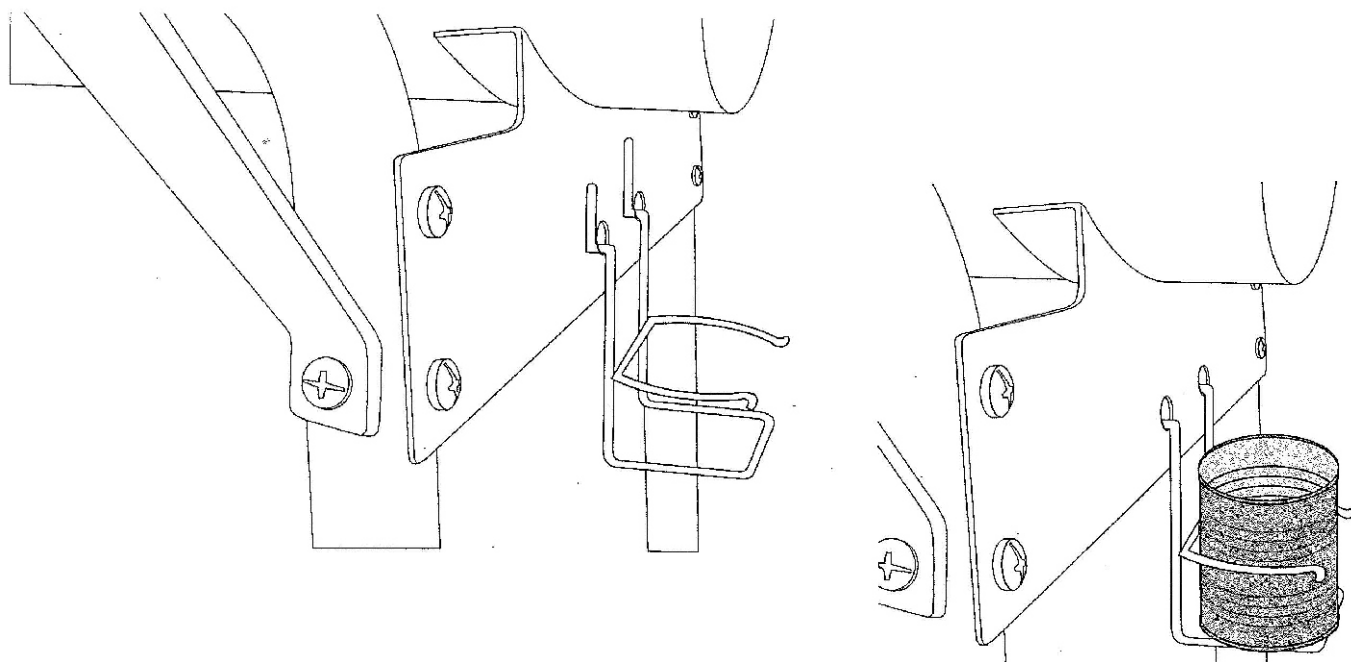
26

Coloque las parrillas fogones de cocina (Item # 28) dentro de la parte superior de la base de caja de fuego (Item # 34).



27

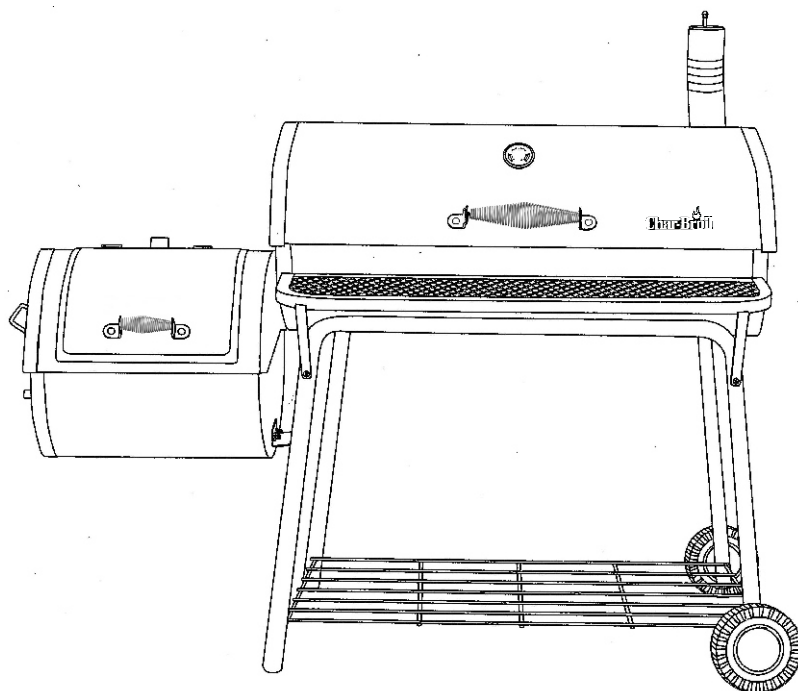
La grasa titular Insertar taza (Item # 35) en los agujeros en la pierna derecha llave (Item # 7). Coloque una lata no puede (incluido) en el sostenedor de taza de grasa. Una lata de estaño debe ser colocado en el orificio de salida de grasa en todo momento.



(Tin no incluido)

28

Felicidades. Disfruta de tus ningún lujo.



NOTAS:



Esto es lo que puede encontrar en
www.charbroil.com

- **Registre su producto Char-Broil®**
- **Obtenga información acerca de nuestros productos**
- **Nuestras refacciones**
- **Respaldo confiable a nuestros clientes**
- **Deliciosas recetas**
- **Tienda en línea Char-Broil®**
- **Boletín Sizzle On The Grill™**
- **¡Y mucho más!**



Visítenos en **www.charbroil.com** y haga clic en el vínculo ***Buy Online*** para encontrar utensilios y accesorios para asar, artículos para mantenimiento, cubiertas, piezas de asadores, asadores y unidades para cocinar Char-Broil®. También contamos con una sección de ***ofertas especiales***, así que asegúrese de buscarlas con frecuencia.

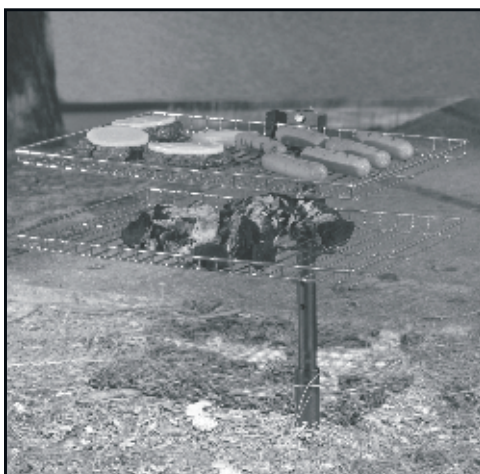
Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece gran cantidad de información acerca de los asadores y unidades para cocinar Char-Broil®, como los de gas, carbón, eléctricos y los nuevos asadores y unidades infrarrojas.

Asegúrese de obtener nuestra gran variedad de recetas para asar y no se olvide de inscribirse a nuestro interesante boletín ***Sizzle on the Grill™*** para mantenerse actualizado con nuevas recetas, concursos y los últimos acontecimientos de Char-Broil®.

Charbroil.com también le ofrece respaldo en línea para los productos Char-Broil®.

Gracias por su apoyo, y ¡FELIZ CARNE ASADA!

www.charbroil.com
¡Para todas sus necesidades al asar!



Please register your product online at:
www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTÍA. PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTÍA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT ÊTRE AFFECTÉE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ÊTRE PRÉSENTÉE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 First Name/Nombre/Prénom Initial/Inicial/Initiale Last Name/Apellido/Nom de famille

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.

City/Ciudad/Ville State/Estado/Province Zip Code/Código Zip/Code postal

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.

Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.

Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) (Ejemplo: su nombre@su host.com) (Exemple : votre nom@votre hôte.com)

10 Attach copy of your sales receipt here
Adjunte aquí la copia de su
recibo de compra
Veuillez attacher une copie de
votre reçu ici.

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone

6 Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**

Write Serial Number and Model Number in spaces below.

Escriba en los espacios de abajo el número de serie
y el número de modelo.

Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle
dans les espaces ci-dessous.

7 Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$.00

5 Your Gender/Sexo/Sexe :

1. ☐ Male/Masculino/Masculin

2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuisinier/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02